

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ГРИГОРЬЕВСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»
(МБОУ «ГРИГОРЬЕВСКАЯ СОШ»)**

ул. Черёмушки, д. 3, с. Григорьево, Гусь-Хрустальный район, Владимирская область 601535
тел./факс (49241) 5-19-43 E-mail: grigrsoch@mail.ru

Протокол 1
проверки организации в школьной столовой горячего питания(завтрака) для
обучающихся школы
комиссией родительского контроля

Дата проверки: 12.09.2023 г.

Время проверки: 10-00 час. ЗАВТРАКИ (2-4 классы) (2 большая перемена)

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся.

Родительский контроль в составе:

1. Чакрова Майя Александровна – председатель общешкольного родительского комитета
2. Никитина Александра Викторовна - представитель родительской общественности, 1 класс
3. Артамонова Ольга Васильевна- представитель родительской общественности, 4 класс
4. Мясничкова София Ивановна - представитель родительской общественности

составили настоящий протокол в том, что 12 сентября 2023 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, завтрак нравится детям.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
3. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
4. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные педагоги: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 3 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи электросушилок, используют дез. средства.
5. В обеденном зале каждый стол накрыт для 4-х обучающихся, соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает.
6. Все классные руководители сопровождают свои классы.
7. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (маски, перчатки, чепцы).

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1. Предложить родителям, проводить дома беседы о полезном правильном питании.

С протоколом комиссии ознакомлена : шеф-повар Наливкина Т.Д..

